

Francouzský sýr obsahoval listerie

7.9.2026 - Petr Vorlíček | Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa (SVS) upozorňuje spotřebitele, že se na českém trhu prodával sýr brie od francouzského výrobce Pâturages Comtois SASU, v němž byla zjištěna přítomnost patogenních bakterií *Listeria monocytogenes*. Výrobek byl do ČR dodán do obchodního řetězce Makro Cash & Carry ČR s.r.o. Spotřebitelé, kteří mají výrobek doma, by jej neměli konzumovat a měli by jej vrátit v místě nákupu.

SVS se o případu dozvěděla od francouzských dozorových orgánů prostřednictvím systému rychlého varování RASFF, kterým se členské státy EU informují o přítomnosti problematických potravin na trhu. Dle aktuálních informací bylo do Makro Cash & Carry ČR s.r.o. dodáno celkem 46 kusů sýra, přičemž jedno balení sýra váží jeden kilogram. Do současnosti se podařilo stáhnout 36 kusů balení sýra. Prodejce neprodleně zahájil stahování a informoval o něm odběratele na svém webu.

Identifikace výrobku:

Název: Pâturages Comtois BRIE 60 % 1 kg

Výrobce: Pâturages Comtois SASU, Rue de la Fromagerie, 70500 Aboncourt-Gésincourt, Francie

Prodejce v ČR: Makro Cash & Carry ČR s.r.o.

Datum spotřeby: 17.9.2026

EAN: 3324040112156

Množství: 46 ks (resp. 46 kg)

Bakterie *Listeria monocytogenes* mohou způsobovat onemocnění zvané listerióza. Do lidského organismu se mohou dostat například prostřednictvím nevhodně ošetřených či skladovaných potravin. Zdravý jedinec se obvykle s nízkými dávkami listerií vypořádá bez problémů. Nebezpečí však mohou tyto bakterie představovat pro osoby s oslabenou imunitou, starší lidi, děti a těhotné ženy. Množení bakterií lze v případě potravin živočišného původu předcházet správným skladováním potravin. Zde je zejména důležité dodržovat datum použitelnosti a skladovat potraviny za teplot doporučených výrobcem. Bakterie pak spolehlivě likviduje dostatečná tepelná úprava potravin.

Petr Vorlíček

tiskový mluvčí SVS

<https://www.svscr.cz/francouzsky-syr-obsahoval-listerie>